Manual de Instrucciones	ES
Manual de Instruções	PT

MCL 32 BIS





Cód: 1630438

Estimado Cliente:

En primer lugar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, irá a satisfacer sus expectativas.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización de su horno microondas.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entréguele también el correspondiente manual!

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos de forma a recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Índice

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y **retire todos los accesorios** y el material de embalaje.

¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos causen daños al generador de microondas.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una **película de protección**. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

Tras la instalación

El horno está equipado con un cable de alimentación y clavija para corriente monofásica.

En caso de conexión permanente, el horno debe ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión debe hacerse a un circuito con un dispositivo de corte omnipolar con separación mínima de 3 mm entre contactos.

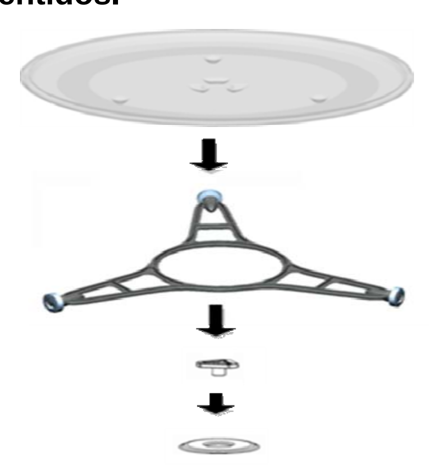
ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos.**



Durante la instalación, seguir las instrucciones indicadas no final do manual.

Indicaciones de seguridad



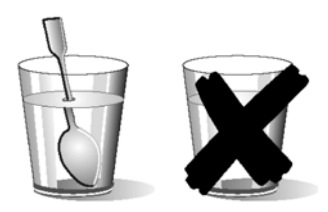
- **¡Atención!** No deje el horno sin vigilancia, especialmente cuando se usa papel, plástico u otros materiales combustibles. Estos materiales pueden carbonizarse e incendiarse. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Atención!** Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para ahogar las llamas. Desconecte el horno y retire la clavija de la toma o corte la alimentación del horno.
- **¡Atención!** No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Atención!** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.
- **¡Atención!** Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni con falta de experiencia o conocimientos, a menos que exista la supervisión o la instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- **¡Atención!** Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
- **¡Atención!** Si el horno posee un modo de funcionamiento combinado (microondas con otros medios de calentamiento), no permitir que los niños usen el horno sin la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
  - La puerta no cierra correctamente;
  - Las bisagras de la puerta están dañadas;
  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
  - El cristal de la ventana está dañado;
  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

  El horno **sólo puede volver a ser utilizado** después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

- Durante su uso el aparato puede calentarse. Tenga cuidado y evite tocar los elementos calientes situados en el interior del horno.
- **Atención:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

¡Cuidado!

- **Caliente los alimentos de los bebés siempre en biberones, frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, remueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes dárselo al niño. ¡PELIGRO DE QUEMADURA!**
- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando **calienta pequeñas cantidades de alimentos**. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



¡Cuidado al calentar líquidos!

Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. ¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!

Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Indicaciones de seguridad

¡Este horno se destina exclusivamente a uso doméstico!

Utilice el horno exclusivamente para la preparación de comidas.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el **acoplamiento**, el **anillo rotativo** y el respectivo **plato**.
- **No conecte el microondas en vacío**. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- **Para efectuar pruebas de programación** del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los **orificios de ventilación**.
- Utilice solamente **vajilla adecuada** para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- **¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad!** Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún **objeto inflamable** en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como **despensa**.
- Los **huevos con cáscara** y los **huevos cocidos enteros** no se deben calentar en hornos microondas porque pueden explotar.
- No use el horno para **freír en baño de aceite**, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- **Para evitar quemaduras**, use siempre guantes de cocina para manipular los recipientes y tocar el horno.
- **No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno.** Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- **El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg.** No exceda esta carga para evitar daños.

Limpieza:

- **¡Atención!** El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida (ver capítulo sobre Limpieza del Horno). En el caso de que no se mantenga el horno microondas debidamente limpio, puede producirse el deterioro de su superficie**, pudiendo reducir la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**
- **¡Atención!** No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues pueden dañar la superficie y romper el vidrio.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! No se debe retirar la protección exterior.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- Si el cable de alimentación se estropea, debe ser sustituido por el fabricante, por agentes autorizados o por técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

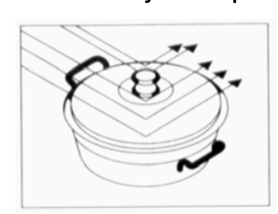
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

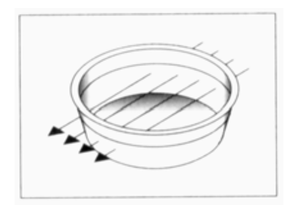
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

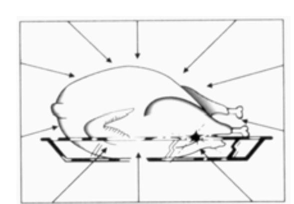
Las microondas son reflejadas por el metal...



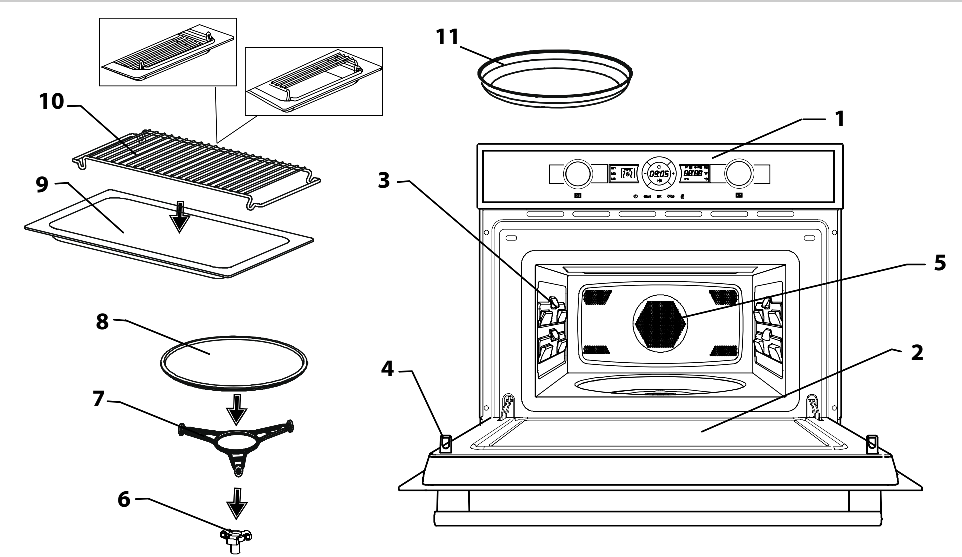
... atraviesan el cristal y la porcelana...



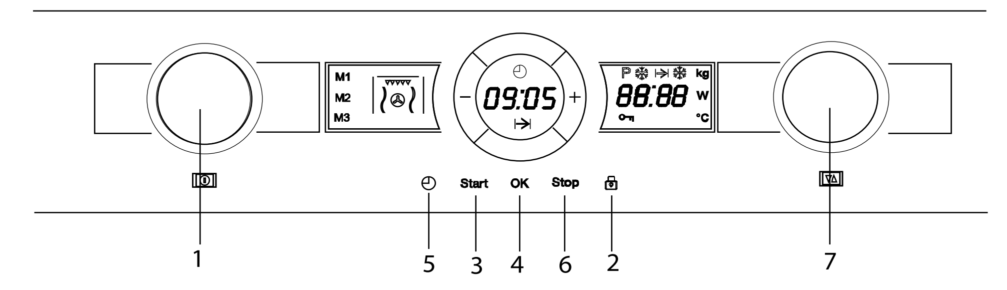
... y son absorbidos por los alimentos.



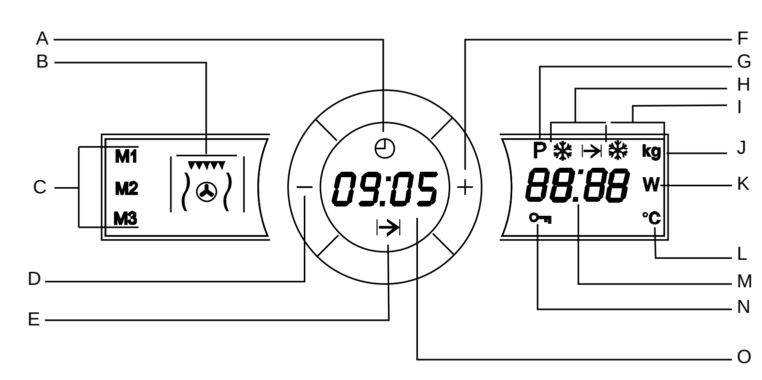
Descripción del horno



1. – Panel de control
2. – Vidrio de ventana de la puerta
3. – Embuticiones soporte bandeja
4. – Linguete
5. – Salida Aire Caliente
6. – Acoplamiento del motor
7. – Anillo rotativo
8. – Plato Rotativo
9. – Bandeja de cristal
10. – Prilla
11. – Plato tostador



1.- Mando de Selección de funciones
2.- Tecla de Bloqueo de seguridad
3.- Tecla Start (Iniciar)
4. – Tecla OK
5.- Tecla Reloj
6.- Tecla *Stop* (Parada)
7.- Mando giratorio



A. Indicador de Reloj
B. Indicador de función
C I Funciones de indicador de memoria.
D. Tecla "-"
E. Indicador de Duración
F. Tecla "+"
G. Indicador de funciones especiales
H. Descongelación por tiempo
I. Descongelación por peso
J. Indicador de Peso
K. Indicador de Potencia
L. Indicador de temperatura
M. Mostrador de Potencia/Peso
N. Indicador de Bloqueo de Seguridad
O. Mostrador de Tiempo/Duración

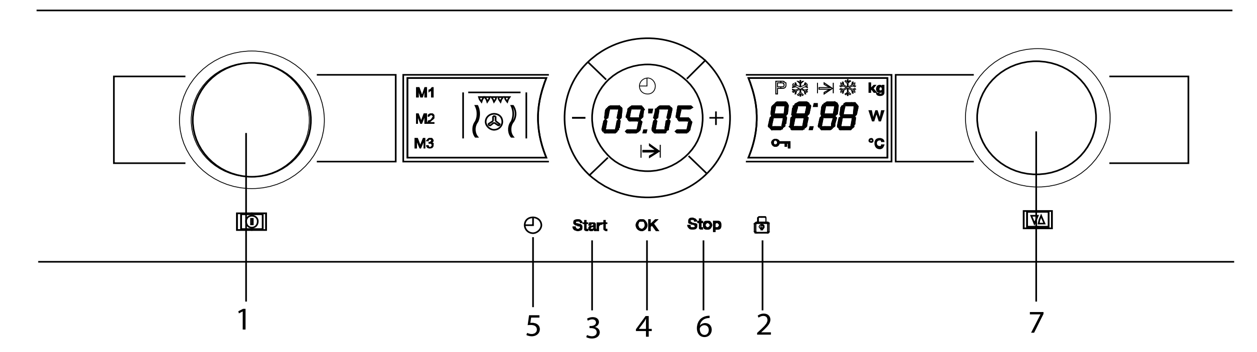
Descripción del horno

Descripción de las Funciones

Símbolo	Función	Potencia Salida Microondas	Alimentos
	Microondas	200	Descongelación lenta para alimentos delicados; mantener caliente
		400	Cocinar con poco calor; rehogar arroz Descongelación rápida
		600	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
		800	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
		1000	Cocinar y calentar rápidamente líquidos y alimentos precocinados,
	Microondas + Grill	200	Gratinar tostadas
		400	Gratinar aves y carne
		600	Cocinar pasteles de carne y gratinados
		800	Preparación de rollo de carne
		1000	Gratinado de patatas
	Grill	---	Gratinar alimentos
	Microondas + Convección	200	Asar o estofar carne
		400	Asar aves
		600	Otros asados rápidos
	Convección	---	Asar alimentos y cocinar bollos y pasteles
	Grill Ventilado	---	Dorar alimentos uniformemente

Regulaciones base

Ajuste del reloj



Después de conectar el horno del microondas por primera vez o después de un fallo eléctrico, el display del reloj parpadeará, para indicar que la hora no es correcta. Para programar el reloj, siga las siguientes instrucciones:

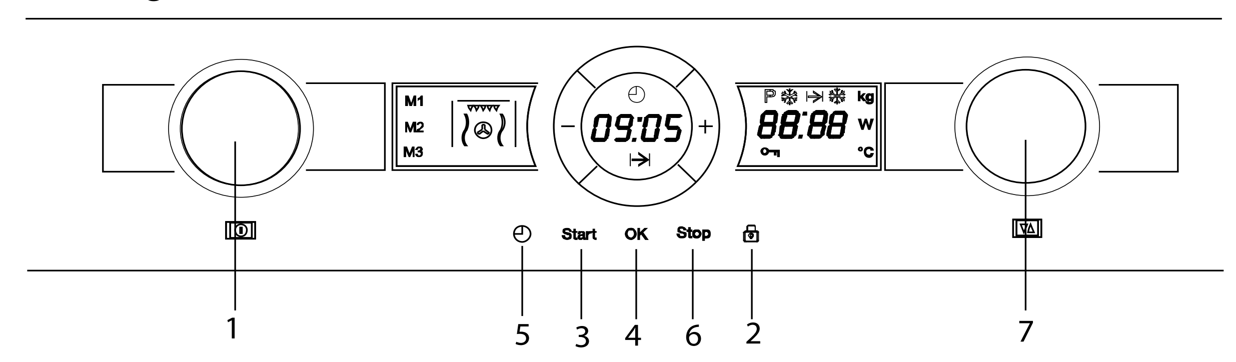
1. Pulse la tecla Reloj (5) cuando el display superior esté mostrando el reloj (no necesariamente tras un fallo eléctrico o la primera conexión). Los números de la hora empezarán a parpadear.
2. Pulse las teclas “+” y “-“para programar la hora correcta.
3. Pulse de nuevo la tecla Reloj (5) para programar los minutos. Los números de los minutos empezarán a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (7) para programar los minutos correctos.
5. Para finalizar, pulse la tecla Reloj (5) de nuevo .

Ocultar/Mostrar el Reloj

Si el reloj le incomoda, puede ocultarlo presionando la tecla del **Reloj** durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos permanecerán parpadeando mientras el reloj está oculto.

Si desea volver a mostrar el reloj, presione de nuevo la tecla del **Reloj** durante 3 segundos.

Bloqueo de Seguridad



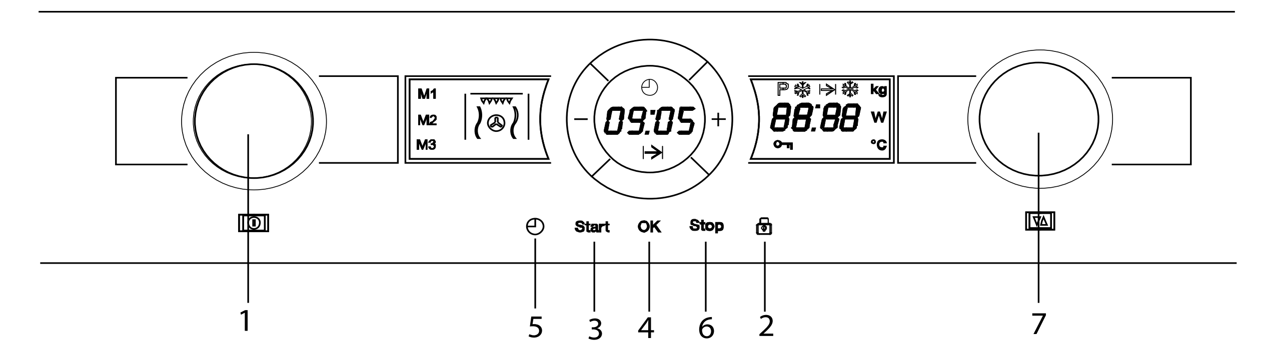
Se puede bloquear el funcionamiento del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).

1. Para bloquear el horno, pulse la tecla Bloqueo de seguridad (2) durante 3 segundos. Sonará un aviso. El horno queda bloqueado y no puede usarse.
2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo la tecla Bloqueo de seguridad (2) durante 3 segundos. Sonará un aviso y el display inferior mostrará la hora de nuevo.

Funciones Básicas

Microondas

Utilizar esta función para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



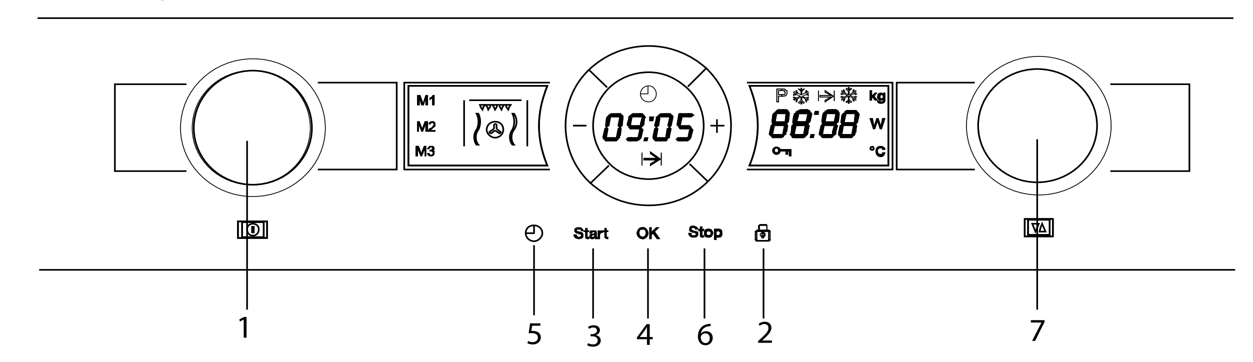
1. Gire el Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Microondas. En el display superior se muestra 1:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de la potencia del microondas parpadea en el display inferior. El indicador de potencia del microondas empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia del microondas. Si no gira el mando, el horno funcionará a 850 W.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.

NOTA:

Si se pulsa el botón Inicio durante la secuencia anterior, el horno iniciará el proceso de cocción con los parámetros del display.

Microondas – Inicio Rápido

Utilizar esta función para calentar rápidamente alimentos con elevado contenido de agua, tales como agua, café, té o sopa no densa.



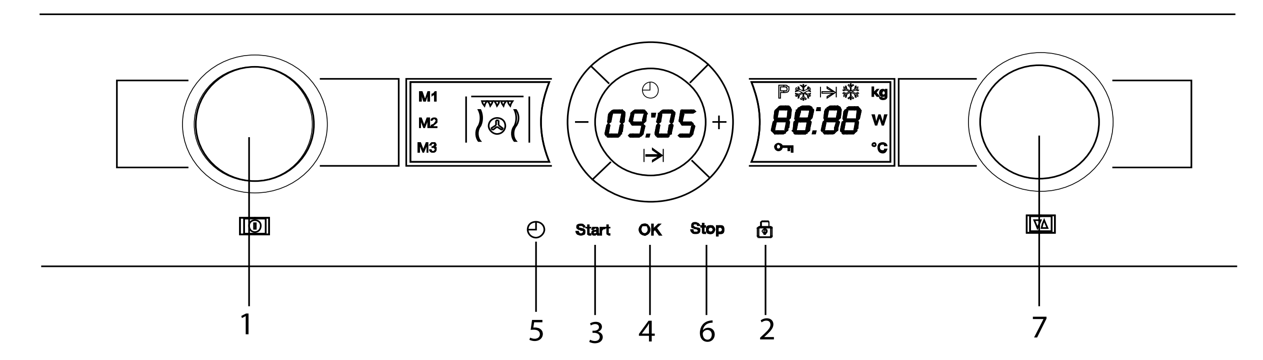
1. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar en la función Microondas a potencia máxima durante 30 segundos.
2. En el caso de que pretenda aumentar el tiempo de funcionamiento, presione de nuevo la tecla Start (3). Cada vez que se presiona esta tecla, el tiempo de funcionamiento aumenta en 30 segundos.

NOTA: Cuando se selecciona la potencia de 1000 W, el tiempo de funcionamiento está limitado a un máximo de 15 minutos.

Funciones Básicas

Grill

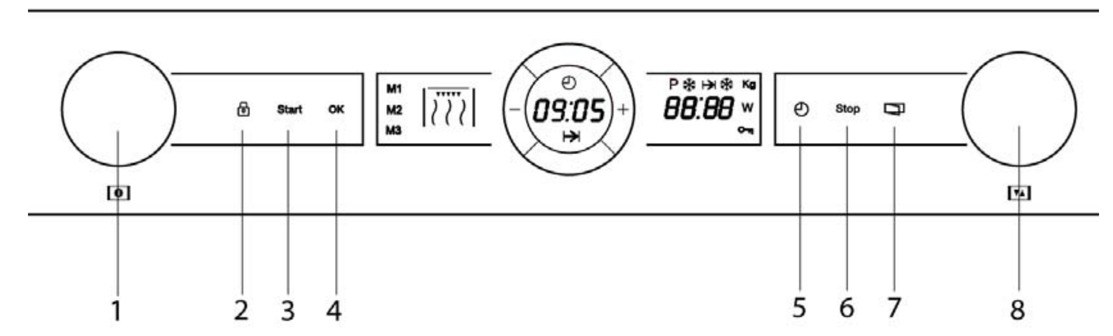
Utilizar esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



1. Gire el Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Grill. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.

Microondas + Grill

Utilice esta función para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y alimentos cocinados.



1. Gire El Mando de Selección de funciones (1)hasta que parpadee la luz de la función Microondas + Grill. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de la potencia del microondas parpadea en el display inferior. El indicador de potencia del microondas empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia del microondas. Si no gira el mando, el horno funcionará a 600W. La potencia máxima que se puede seleccionar es 360 W.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.

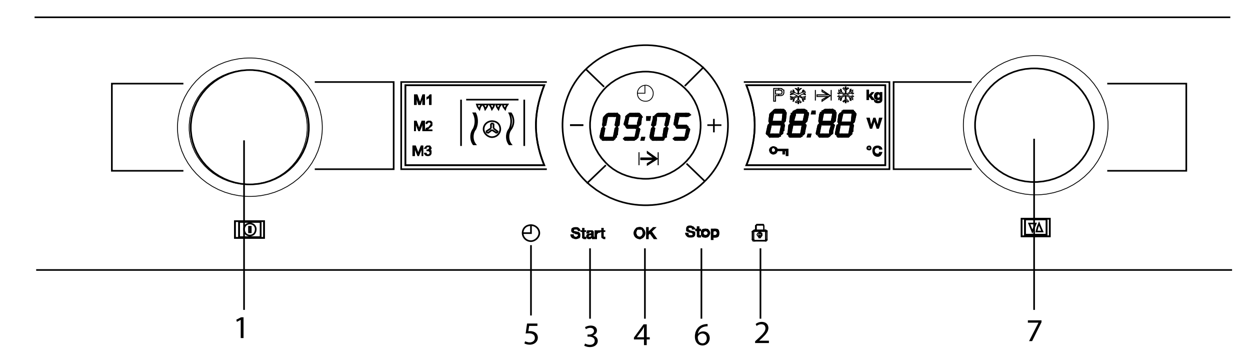
NOTA:

Si se pulsa el botón Inicio durante la secuencia anterior, el horno iniciará el proceso de cocción con los parámetros del display.

Funciones Básicas

Aire Caliente

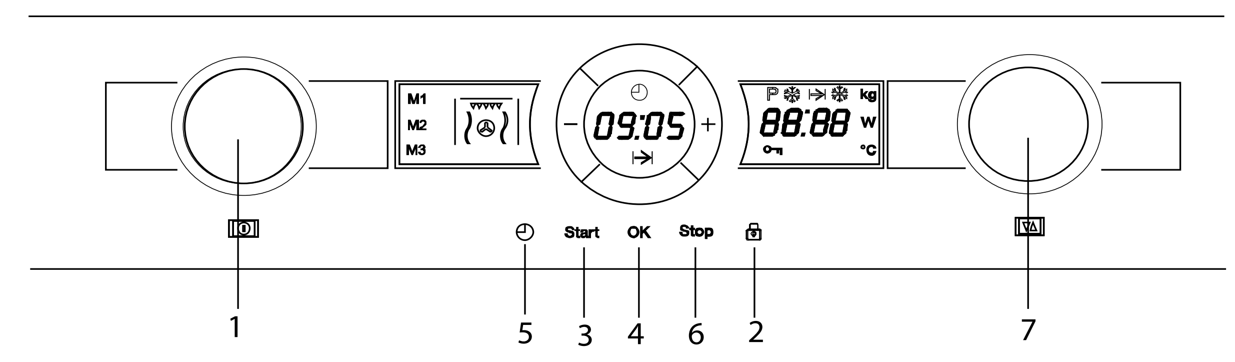
Utilizar esta función para asar los alimentos.



1. Girar el mando selector de función (1) hasta que parpadee el indicador de función de Aire Caliente.
2. Girar el mando rotatorio (7) en cualquier dirección para fijar el tiempo.
3. Presionar la tecla OK (4) para validar.
4. El indicador de temperatura parpadeará. Girar el mando rotatorio (7) en cualquier dirección para fijar la temperatura.
5. Presionar la tecla OK (4) para validar.
6. Presionar la tecla de inicio (3). El horno comenzará a funcionar.

Microondas + Convección

Utilizar esta función para asar rápidamente los alimentos.

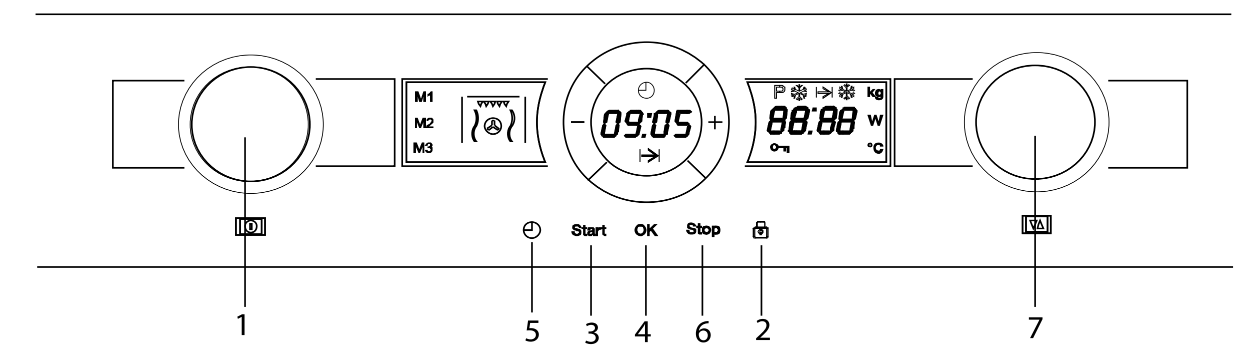


1. Girar el mando selector de function (1) hasta que el indicador de función Microondas + Grill parpadee. La pantalla mostrará 10:00 y parpadeará.
2. Girar el mando rotatorio (7) en cualquier dirección para fijar el tiempo.
3. Presionar la tecla OK (4) para validar. La potencia del microondas parpadeará en la pantalla. El indicador de potencia del microondas comenzará a parpadear.
4. Girar el mando rotatorio (7) en cualquier dirección para fijar el nivel de potencia del microondas. Si no se gira este mando, el horno comenzará a funcionar a 360 W de potencia. La potencia máxima que se puede seleccionar es de 600 W.
5. Presionar la tecla OK (4) para validar.
6. El valor de la temperatura parpadeará. Girar el mando rotatorio (7) en cualquier dirección para fijar la temperatura.
7. Presionar la tecla OK (4) para validar.
8. Presionar la tecla de Inicio (3). El horno comenzará a funcionar.

Funciones Básicas

Grill Ventilado

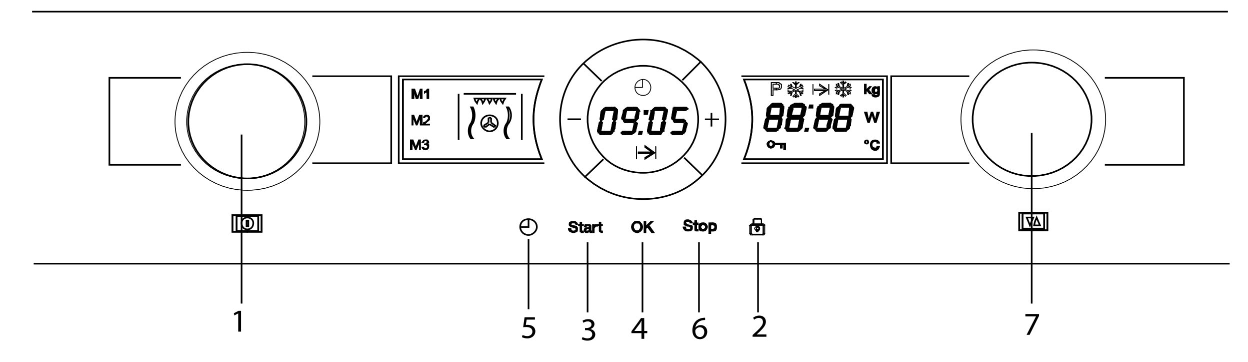
Utilizar esta función para Asar uniformemente y al mismo tiempo dorar la superficie de los alimentos.



1. Girar el mando selector de funciones (1) hasta que el indicador de función Grill + Ventilador parpadee.
2. Girar el mando rotatorio (7) en cualquier dirección para fijar el tiempo.
3. Presionar la tecla OK (4) para validar. El valor de temperatura parpadeará. Girar el mando rotatorio (7) en cualquier dirección para fijar la temperatura.
4. El valor de la temperatura parpadeará. Girar el mando rotatorio (7) en cualquier dirección para fijar la temperatura.
5. Presionar la tecla OK (4) para validar.
6. Presionar la tecla OK (3). El horno comenzará a funcionar.

Descongelación por tiempo (manual)

Use esta función para descongelar todo tipo de comida rápidamente.

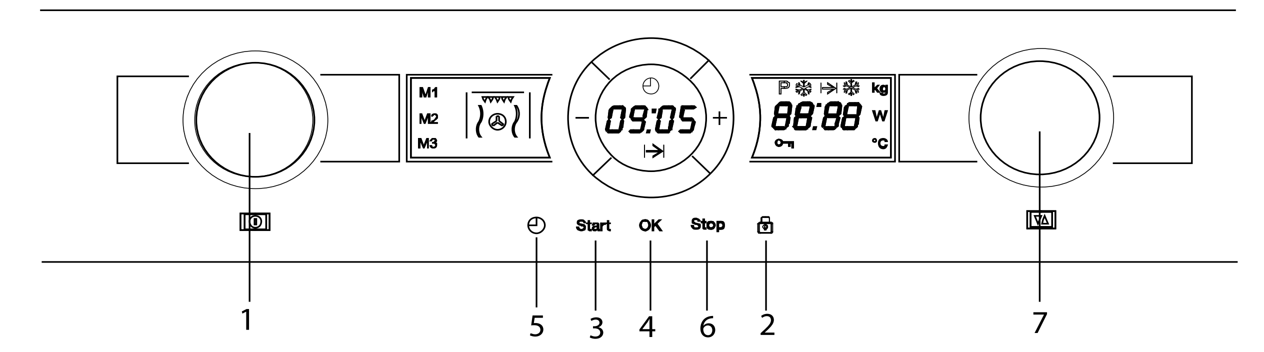


1. Gire El Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Descongelamiento por tiempo. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.
5. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra turn.

Funciones Básicas

Descongelación por peso (automático)

Use esta función para descongelar carne, aves, pescado, frutas y pan rápidamente.



1. Gire El Mando de Selección de funciones (1)hasta que parpadee la luz de la función Descongelamiento por peso. El display superior muestra el tipo de alimento «Pr 1» parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar el tipo de alimento. Si no gira el mando, el horno funcionará con el tipo de alimento «Pr 1».
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor del peso de los alimentos parpadea en el display inferior. El indicador de peso empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar el peso de los alimentos. Si no gira el mando, el horno funcionará con la programación para 200 g.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.
7. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display inferior parpadee la palabra turn.

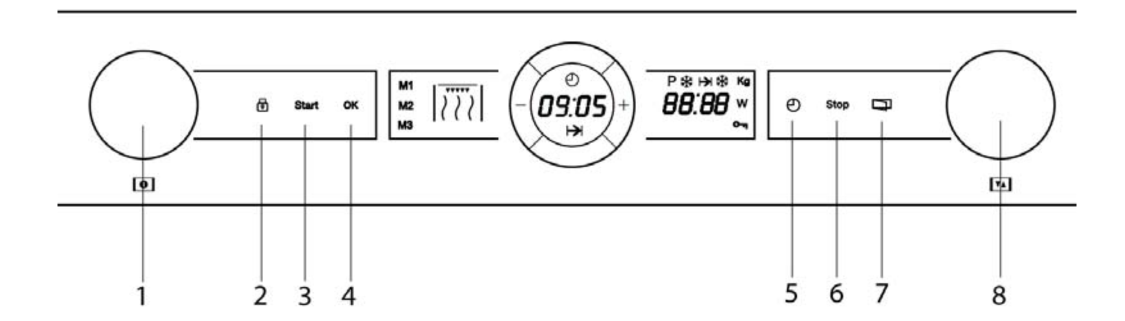
La tabla siguiente muestra los programas de Descongelar por peso, indicando rangos de peso y tiempos de cocción y descongelamiento (para garantizar que la temperatura de la comida sea uniforme).

Programa	Alimentos	Peso (g)	Tiempo (min)	Tiempo de cocción (min)
Pr 1	Carne	100-2000	2-43	20-30
Pr 2	Aves	100-2500	2-58	20-30
Pr 3	Pescado	100-2000	2-40	20-30
Pr 4	Frutas	100-500	2-13	10-20
Pr 5	Pan	100-800	2-19	10-20

Nota importante: consulte «Instrucciones generales para descongelamiento.

Funciones Básicas

Función Memoria :



Definir y almacenar memorias

1. Seleccionar una de las funciones básicas con el mando selector de funciones (1).
2. Fijar los parámetros elegidos con el mando giratorio (7).
3. Pulsar la tecla Reloj (5) durante 5 segundos. El símbolo de memoria “M1” comenzará a parpadear.
4. Con el mando giratorio (8), seleccionar en qué memoria se van a almacenar los parámetros definidos (M1, M2 ó M3).
5. Pulsar la tecla OK (4) para confirmar y almacenar la memoria.

Utilizar una memoria almacenada

1. Girar el mando selector de funciones (1) para seleccionar la memoria almacenada.
2. Pulsar la tecla de inicio (3). El horno empezará a funcionar.

Borrar una memoria:

1. Con el horno en modo *stand-by*, seleccionar la memoria elegida girando el mando selector de funciones (1).
2. Pulsar la tecla reloj (5) durante 3 segundos. La pantalla de potencia/peso mostrará el mensaje “DEL” durante 3 segundos.

Utilizando el Plato Tostador

Normalmente cuando se cocinan comidas como pizzas o pasteles en el grill o en el horno microondas, la masa o la pasta se queda húmeda. Esto se puede evitar utilizando un plato tostador. Como la parte inferior del plato tostador alcanza temperaturas altas, la corteza se vuelve crujiente y dorada.

El plato tostador también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.

NOTAS MUY IMPORTANTES:

- Utilizar en todo momento manoplas especiales para horno ya que el plato tostador se calienta mucho.
- No colocar nunca el plato tostador en el horno sin el plato de vidrio giratorio.
- No colocar recipientes en el plato tostador que no sean resistentes al calor (por ejemplo: cuencos de plástico).

Cómo cocinar con el plato tostador:

1. Precalentar el plato tostador seleccionando la función de Microondas y Grill de 3 a 5 minutos con potencia de microondas de 600W.
2. Extender aceite por el plato tostador para que se doren bien los alimentos.
3. Colocar los alimentos en el plato tostador. Usted puede colocar alimentos congelados (como pizza congelada) sin descongelar previamente.
4. Colocar el plato tostador sobre el plato giratorio en el horno microondas.
5. Seleccionar la funcione Microondas + Grill y el tiempo de cocción. Los Tiempos de Cocción y de Reposo recomendados son descritos en la tabla siguiente.

Comida	Peso (g)	Tiempo de Cocción (min)	Tiempo de Reposo (min)	Recomendaciones
Pizza	200	4-5	---	El tiempo de cocción es aplicable a pizzas de masa fina. Para pizzas precocinadas, incrementar el tiempo un a dos minutos.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	
Quiches y Pasteles	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hamburguesas	150-200	8-10	5-8	Volver 2X
Patatas fritas de horno	400	6-8	---	Volver 1X

NOTAS MUY IMPORTANTES:

Como el plato tostador tiene una capa de Teflón, ésta puede dañarse si se utiliza de manera incorrecta.

Nunca cortar alimentos en el plato. Retirar los alimentos del plato antes de cortar.

Cómo limpiar el plato tostador

La mejor manera de limpiar el plato tostador es lavarlo con agua caliente y detergente y aclararlo con agua limpia. No utilizar estropajos o abrasivos ya que puede dañar la capa superior.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Start/Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas**.
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **display** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.
3. Cancelar el proceso, presionando la tecla **Start/Stop**.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start/Stop**.

Modificación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento (tiempo, peso, potencia, etc.) pueden ser cambiados durante el funcionamiento o cuando el proceso de cocción está interrumpido, procediendo de la siguiente forma:

1. Para cambiar el tiempo, gire el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.
2. Para cambiar la potencia o la temperatura, presione la tecla de **Selección respectiva**. El respectivo indicador empieza a parpadear. Cambie el parámetro girando el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos y valide presionando de nuevo la tecla de **Selección**.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla **Start/Stop** durante 3 segundos.

En el caso de que el proceso haya sido interrumpido y pretenda cancelarlo, presione la tecla **Start/Stop** durante 3 segundos.

A continuación, se emite una señal acústica y en el **display** aparece la indicación de las horas.
Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicas y en el display aparece la indicación **“End”**.

Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla **Start/Stop**.

Descongelación

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey.	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos, en el momento en que el horno emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: turn.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus** envases, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
   - Doble de la cantidad » doble del tiempo
   - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor Bróculi Champiñones	500 300 250	100 ml 50 ml 25 ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Cortar a rodajas. Tapar
Guisantes y zanahorias, Zanahorias congeladas	300 250	100 ml 25 ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar en cubos o a rodajas. Tapar
Patatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales. Tapar
Pimiento Puerro	250 250	25 ml 50 ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar a pedazos o a rodajas. Tapar
Col de Bruselas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Repollo	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice el grill suministrado conjuntamente con el horno.

Ponga el grill de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga los niños alejados.**
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y el grill alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.
4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. ¡**Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada Sardina/cabracho	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	400	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	600	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	600	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	400	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	400	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	400	35-40	3-5

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelve los pedazos

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

Asar

Tablas y sugerencias – Cocinar carne

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Temperatura ºC	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Indicaciones
Carne de buey estofada	1000	200	160/170	80/90	10	Recipiente sin tapa
Lomo de cerdo	500/600	200	180/190	35/40	10	Recipiente sin tapa
Pollo, entero	100/1200	400	200	30/40	10	Recipiente con tapa. Parte de la pechuga vuelta hacia arriba. No dar la vuelta.
Pollo en trozos	800	400	200	25/35	10	Recipiente sin tapa. Colocar los trozos con a piel vuelta hacia arriba. No dar la vuelta.
Pato	1500/1700	200	200	70/80	10	Recipiente con tapa. No dar la vuelta.

Consejos sobre como asar

De la vuelta a las piezas de carne a medio del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, deberá reposar todavía 10 minutos en el horno apagado y cerrado. De este modo, el jugo de la carne quedará mejor distribuido.
Añada a la carne magra 2 o 3 cucharas de caldo, a los estofados 8 a 10 cucharas, según el tamaño.

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo de alimento y de la respectiva cantidad.

Si no hay indicación del peso del asado en la tabla, elija la indicación correspondiente al peso inmediatamente más bajo y prolongue el tiempo.

Consejos sobre la vajilla

Comprueba si la vajilla cabe en el interior del horno
Los recipientes de cristal calientes deben colocarse sobre un paño de cocina seco. Si estos recipientes se colocan sobre una superficie fría o mojada, el cristal puede estallar y romperse. Use agarraderos para retirar la vajilla del horno.

Asar

Tablas y sugerencias – Cocinar bolos

Alimento	Recipiente	Nivel	Temperatura	Tiempo (min)
Bollo de nueces	Molde de con lateral extraíble	1	170/180	30/35
Tarta de frutas	Molde de con lateral extraíble	2	150/160	35/45
Bollos de frutas	Molde de agujero	1	170/190	30/45
Tartas saladas	Molde de con lateral extraíble	2	160/180	50/70
Bollo simples (bizcocho)	Molde de con lateral extraíble	1	160/170	40/45
Bollos de almendra	Bandeja	2	110	35/45
Hojaldre	Bandeja	2	170/180	35/45

Consejos sobre los moldes para bollos

Los moldes más utilizados son los negros de metal. Si utiliza adicionalmente el microondas, utilice moldes para bollos de cristal, cerámica o plástico. Estos tienen que ser resistentes a temperaturas hasta 250ºC. Si utiliza este tipo de moldes, los bollos quedan menos tostados.

Consejos sobre como cocinar bollos

La temperatura y cocción del bollo dependen de la calidad y cantidad de la masa. Intente en primer lugar con un valor inferior, y la próxima vez, ajuste, si es necesario, una temperatura más elevada. Una temperatura más baja permitirá obtener un tostado más uniforme. Coloque siempre el molde en el centro de la bandeja.

Sugerencias de cocción

Como comprobar si el bollo está cocido
Pinche un palillo en la parte más alta del bollo, 10 minutos antes del final del tiempo de la cocción. Si la masa no queda pegada al palillo, el bollo está listo.

El bollo queda muy oscuro
La próxima vez seleccione una temperatura más baja y deje cocer el bollo durante más tiempo.

El bollo queda muy seco
Haga pequeños orificios con un palillo en el bollo ya terminado. Después, riegue con zumo o una bebida alcohólica. La próxima vez aumente la temperatura cerca del 10º y reduzca el tiempo de cocción.

El bollo no se suelta al dar la vuelta
Deje enfriar el bollo después de cocido, durante 5 a 10 minutos, así se suelta más fácilmente del molde. En el caso de que, aún así, el bollo no se suelte, pase cuidadosamente un cuchillo por la extremidad. La próxima unte bien el molde.

Consejos para ahorrar energía

Cuando haga más que un bollo, es aconsejable introducirlos al horno unos a continuación de otros. El horno todavía está caliente y así se reduce el tiempo de cocción del segundo bollo.

Utilice preferentemente molde oscuros, pintados o esmaltados en negro, pues estos absorben mejor el calor.

En el caso de tiempos de cocción más largos, podrá desconectar el horno 10 minutos antes de que acabe el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador.**

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 250°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función microondas + grill

En la función microondas + grill, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante: l**a hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Microondas + Grill
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2)				
Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2)				
Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3)				
Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal				
Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios (rejilla)	no	no	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa**.

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Eche algunas gotas de zumo de limón en una taza con agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Limpieza y Mantenimiento del horno

Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura. Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 90º el Soporte del Grill **(1)**.
2. Baje suavemente el Grill **(2)**. **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill **(2)** en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

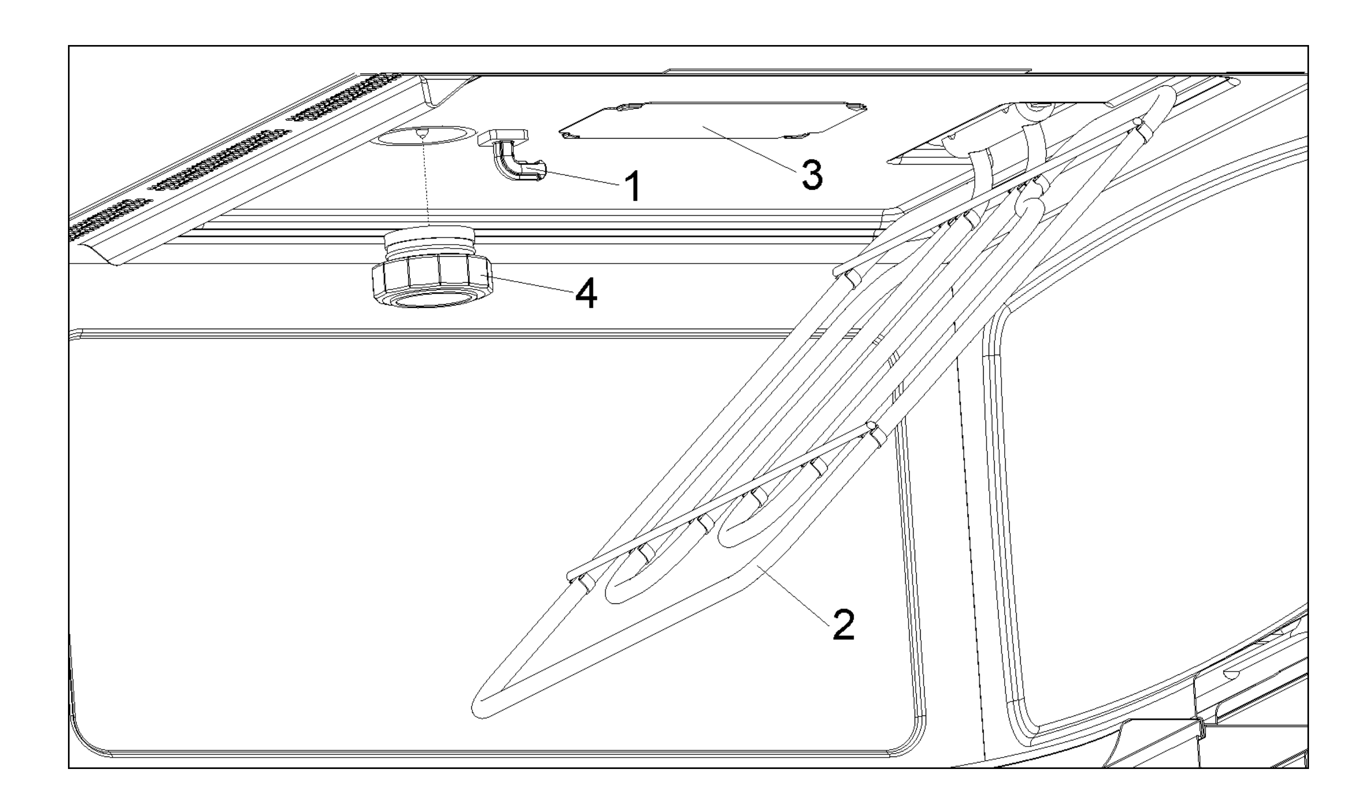
No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

La Tapa de Cristal de la Bombilla **(4)** está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada fácilmente para limpieza. Para ello desenrósquela y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

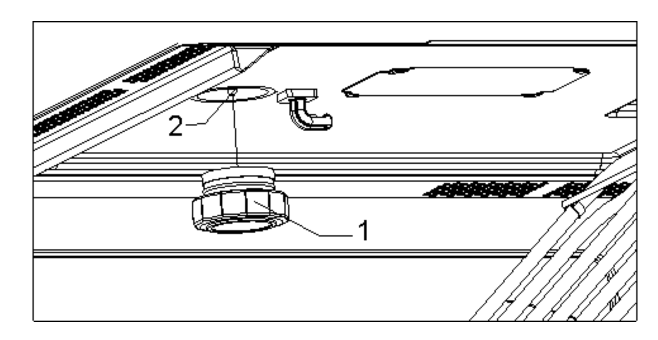
Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

- **¡El display está apagado!** Comprobar si:
  - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
  - EL Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona!** Comprobar si:
  - La clavija está correctamente conectada a la toma.
  - El circuito de alimentación del horno está conectado.
  - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
  - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:
  - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
  - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
  - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:
  - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
  - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
  - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.
- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 10W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC.. (ver placa de características)
- Potencia requerida .... 3400 W
- Potencia del grill. .... 1500 W
- Potencia Aire Caliente .... 1600 W
- Potencia de salida microondas.. 1000 W
- Frecuencia de microondas…... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P). .... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensiones de la cavidad (L×A×P).. 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno. .... 38 ltr
- Peso .... 35 kg

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO!

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

Indicações sobre protecção ambiental

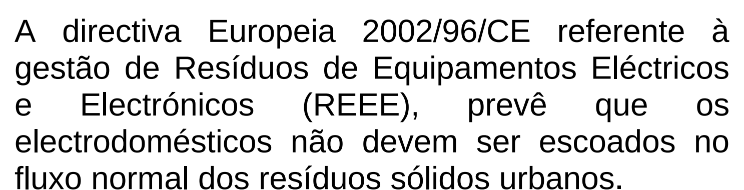
Eliminação da embalagem 

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.



Eliminação de aparelhos fora de uso



A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Índice

Instruções de instalação

Antes da instalação

Verificar que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a porta e **retire todos os acessórios** e o material de embalamento.

Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos causem danos ao gerador de microondas.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de protecção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidado-samente, começando pela parte inferior.

Certifique-se de que o forno não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha correctamente e se o interior da porta e a frente da cavidade não estão danificadas. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funciona correctamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável. O forno não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou a traseira do forno, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Atenção: após a instalação do forno é necessário assegurar o acesso à ficha.

Após a instalação

O forno está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

Em caso de conexão permanente o forno deve ser instalado por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omnipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

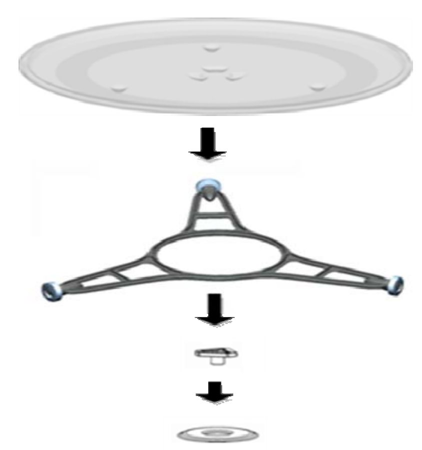
ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

O forno só funciona se a porta estiver correctamente fechada.

Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Encaixe o Acoplamento no centro da cavidade do forno e sobreponha o Anel Rotativo e o Prato Rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como os respectivos acessórios, estejam no interior e correctamente colocados. **O prato rotativo pode girar em ambos os sentidos.**



Durante a instalação, seguir as dimensões indicas no final deste manual.

Indicações de segurança

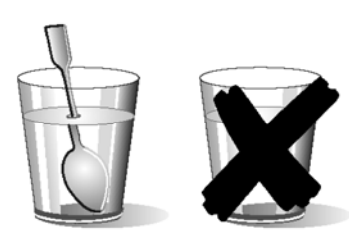


- **Atenção!** Não deixe o forno sem vigilância, especialmente quando se usa papel, plástico ou outros materiais combustíveis. Estes materiais podem carbonizar e incendiar-se. RISCO DE FOGO!
- **Atenção!** Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o forno e retire a ficha da tomada ou corte a alimentação do forno.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas. RISCO DE FOGO!
- **Atenção!** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir facilmente.
- **Atenção!** Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **Atenção!** As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- **Atenção!** Se o forno possui um modo de funcionamento combinado (microondas com outros meios de aquecimento), não permitir que as crianças usem o forno sem a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas.
- **Atenção!** O forno não pode ser utilizado se:
  - A porta não fechar correctamente;
  - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
  - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  - O vidro da janela estiver danificado;
  - Houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.

  O forno **só pode voltar a ser utilizado** depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- Durante a utilização o aparelho pode ficar muito quente. Por favor, tenha cuidado e evite qualquer contacto com os elementos de calor no interior na cavidade.
- **Cuidado**: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.
- Não utilize produtos abrasivos, nem espátulas na limpeza do vidro da porta do forno, pois pode riscar a superfície e eventualmente estilhaçar o vidro.

Cuidado!

- **Aqueça os alimentos para bebé sempre em biberões, frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. PERIGO DE QUEIMADURA!**
- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente..

Indicações de segurança

Este forno destina-se exclusivamente a uso doméstico!

Utilize o forno exclusivamente para a preparação de refeições.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas:

- Não coloque o forno em funcionamento sem o **acoplamento**, o **anel rotativo** e o respectivo **prato**.
- **Não ligue o microondas em vazio**. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. RISCO DE DANOS!
- **Para efectuar testes de programação** do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as microondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os **orifícios de ventilação**.
- Utilize apenas **loiça adequada** para microondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- **Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade!** Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de microondas.
- Não guarde qualquer **objecto inflamável** no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como **despensa**.
- Os **ovos com casca** e os **ovos cozidos inteiros** não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não use o forno para **fritar em banho de óleo**, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob acção das microondas.
- **Para evitar queimaduras**, use sempre luvas de cozinha para manipular os recipientes e tocar no forno.
- **Não se apoie ou sente na porta aberta do forno.** Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- **O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg.** Não exceda esta carga para evitar danos.

Limpeza:

- **Atenção!** O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida (ver capítulo sobre Limpeza do Forno). Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície**, podendo reduzir a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa.**
- **Atenção!** Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de palha-de-aço para limpar a porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, podendo resultar no estilhaçamento do vidro.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Em caso de reparação:

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

As vantagens das microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de até 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

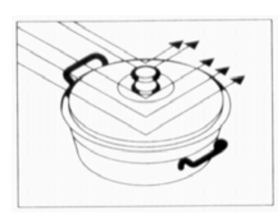
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

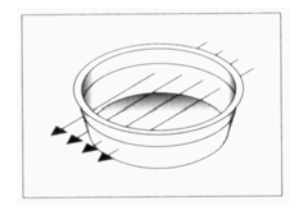
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas no forno de microondas.

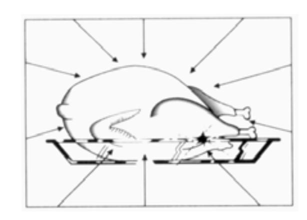
As microondas são reflectidas pelo metal...



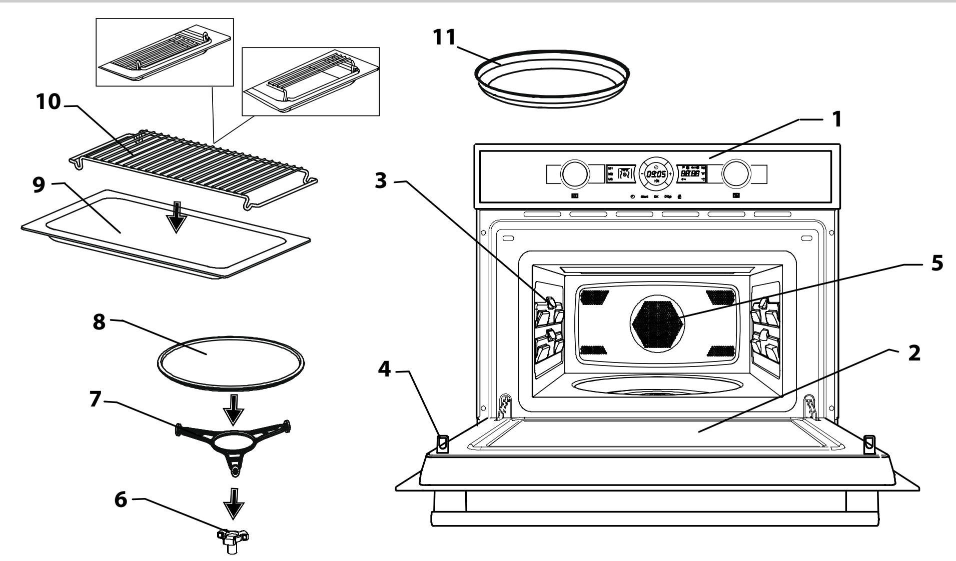
... atravessam o vidro e a porcelana...



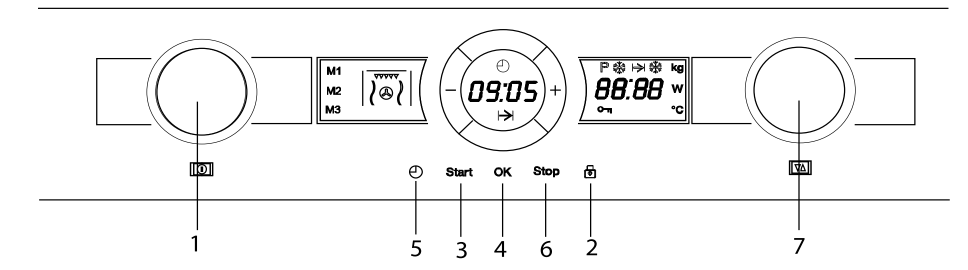
... e são absorvidos pelos alimentos.



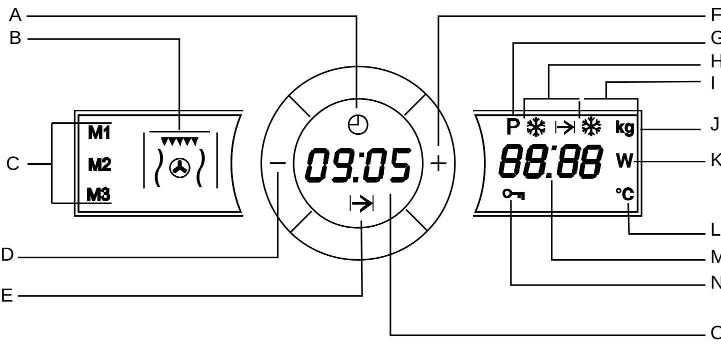
Descrição do forno



1. – Painel de comandos
2. – Vidro da porta
3. – Estampagem para bandejas
4. – Linguete
5. – Saída de Ar Quente
6. – Acoplamento do motor
7. – Anel rotativo
8. – Prato Rotativo
9. – Bandeja cristal
10. – Grelha retângular
11. – Prato tostador



1. – Botão de Selecção da Função
2. – Tecla de Bloqueio de Segurança
3. – Tecla *Start* (Iniciar)
4. – Tecla OK
5. – Tecla Relógio
6. – Tecla *Stop* (Parar)
7. – Tecla de Abertura da Porta
8. – Botão Giratório



A. Indicador de Relógio
B. Indicador de funções
C. Indicador de funções de memória
D. Tecla “-“
E. Indicador de Duração
F. Tecla “+”
G. Indicador de função especial
H. Descongelação por Tempo
I. Descongelação por Peso
J. Indicador de Peso
K. Indicador de potência
L. Indicador de temperatura
M. Indicador de Potência/Peso
N. Indicador de bloqueio de segurança
O. Display de Tempo/Duração

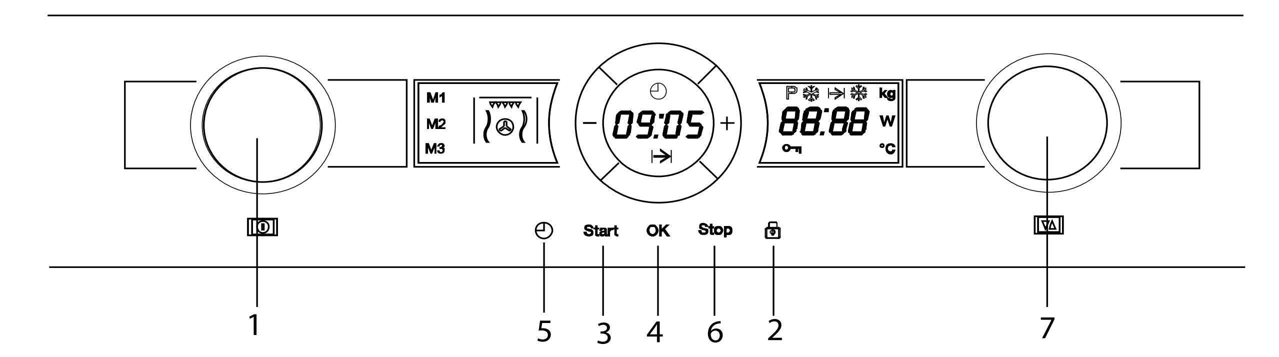
Descrição do forno

Descrição das Funções

Símbolo	Função	Potência Saída Microondas	Alimentos
	Microondas	200	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		400	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		600	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
		800	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		1000	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados,
	Microondas + Grelhador	200	Gratinar tostas
		400	Grelhar aves e carne
		600	Cozinhar empadões e gratinados
		800	Preparação de rolo de carne
		1000	Gratinado de batatas
	Grelhador	---	Grelhar alimentos
	Microondas + Convecção	200	Assar e estofar carne
		400	Assar aves
		600	Outros assados rápidos
	Convecção	---	Assar alimentos e cozinhar bolos
	Grill Ventilado	---	Dourar alimentos uniformemente

Regulações base

Acerto do relógio



Depois de o micro-ondas ser ligado pela primeira vez ou depois de uma falha de eletricidade, o mostrador do relógio fica intermitente, indicando que a hora apresentada não está correcta. Para definir a hora, proceda do seguinte modo:

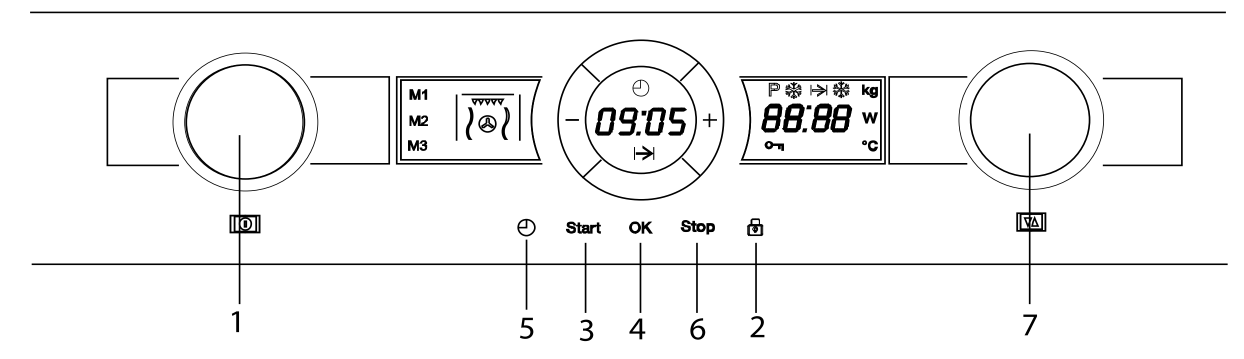
1. Prima a tecla Relógio (5) quando o ecrã principal exibir o relógio. Os dígitos das horas ficam intermitentes.
2. Prima as teclas “+” e “–” para acertar a hora.
3. . Prima novamente a tecla Relógio (5) para acertar os minutos. Os dígitos dos minutos ficam intermitentes.
4. Prima as teclas “+” e “–” para acertar os minutos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla Relógio (5).

Ocultar/Mostrar o Relógio

Se o mostrador do relógio o incomodar, pode ocultá-lo premindo a tecla Relógio (5) durante 3 segundos. Os pontos que separam as horas dos minutos ficam intermitentes, mas o restante mostrador do relógio ficará oculto.

Para visualizar novamente o mostrador do relógio, volte premir a tecla Relógio durante 3 segundos.

Bloqueio de segurança



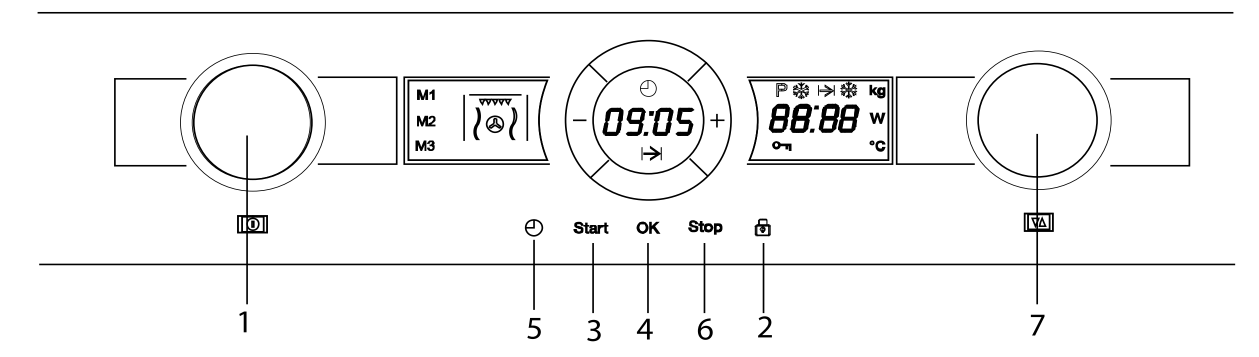
O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).

1. Para bloquear o forno, prima a tecla de Bloqueio de Segurança (2) durante 3 segundos. Irá ouvir um sinal sonoro e o indicador “chave” no ecrã direito ficará aceso. Neste estado, o forno encontra-se bloqueado, não podendo ser utilizado.
2. Para desbloquear o forno, prima novamente a tecla de Bloqueio de Segurança (2) durante 3 segundos. Irá ouvir um sinal sonoro.

Funções Básicas

Microondas

Utilizar esta função para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.



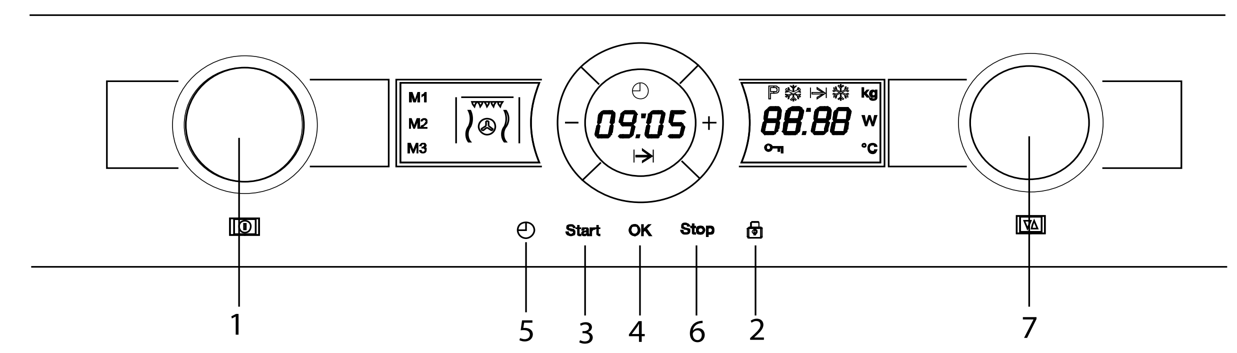
1. Rode o botão de Seleção de Função (1) até que o símbolo da função de Micro-ondas se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exibe 1:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor e o indicador de potência do micro-ondas ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o nível de potência do micro-ondas. Se não rodar este botão, o forno funciona a 850 W de potência por defeito.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima a tecla Start (3). O forno começa a funcionar.

NOTA:

A tecla *Start* (Iniciar) pode ser premida em qualquer altura, na sequência supramencionada, para o forno começar a funcionar i iniciar o processo de cozinhado com os parâmetros exibidos.

Microondas – Início Rápido

Utilizar esta função para aquecer rapidamente alimentos com elevado conteúdo de água como água, café, chá ou sopa não densa.



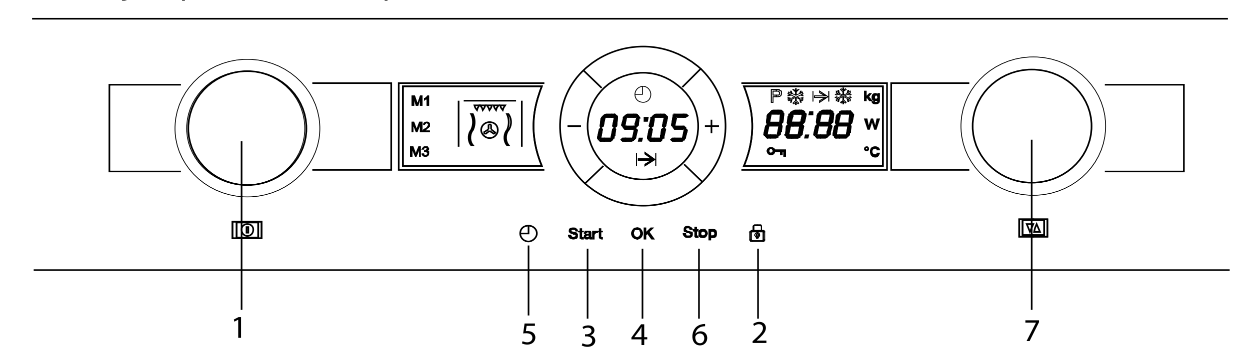
1. Prima a tecla Start (3). O forno começa a funcionar na função Microondas à potência máxima durante 30 segundos.
2. Caso pretenda aumentar o tempo de funcionamento prima novamente a tecla **Start/Stop**. Cada vez que esta tecla for premida o tempo de funcionamento será aumentado em 30 segundos.

NOTA: Quando é seleccionada a potência de 1000 W, o tempo de funcionamento está limitado a um máximo de 15 minutos.

Funções Básicas

Grelhador

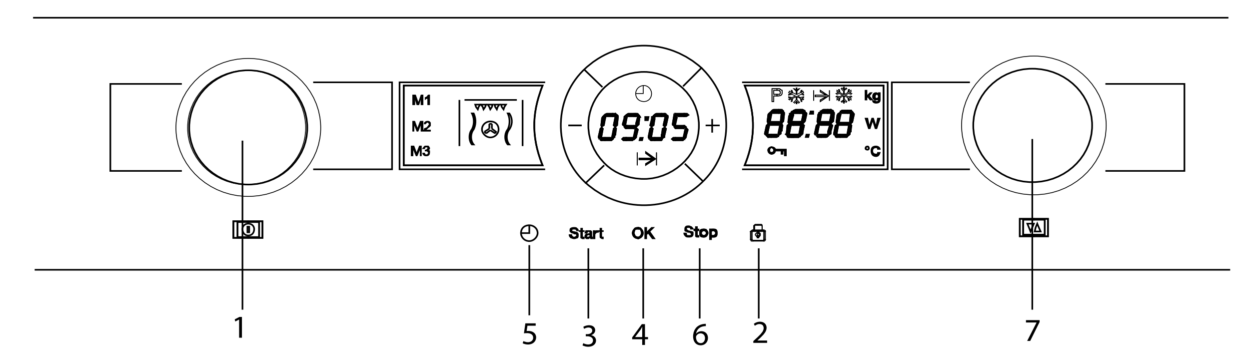
Utilize esta função para dourar rapidamente os alimentos.



1. Rode o botão de Seleção de Função (1) até que o símbolo da função de Grelhador se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima a tecla Start (Iniciar) *(3)*. O forno começa a funcionar.

Microondas + Grelhador

Utilize esta função para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e tostados.



1. Rode o botão de Seleção de Função (1) até que o símbolo da função de Micro-ondas + Grelhador se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor e o indicador de potência do micro-ondas ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o nível de potência do micro-ondas. Se não rodar este botão, o forno funciona a 360 W de potência por forno defeito. A potência máxima que pode ser selecionada é de 360 W.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima a tecla *Start (Iniciar) (3)*. O forno começa a funcionar.

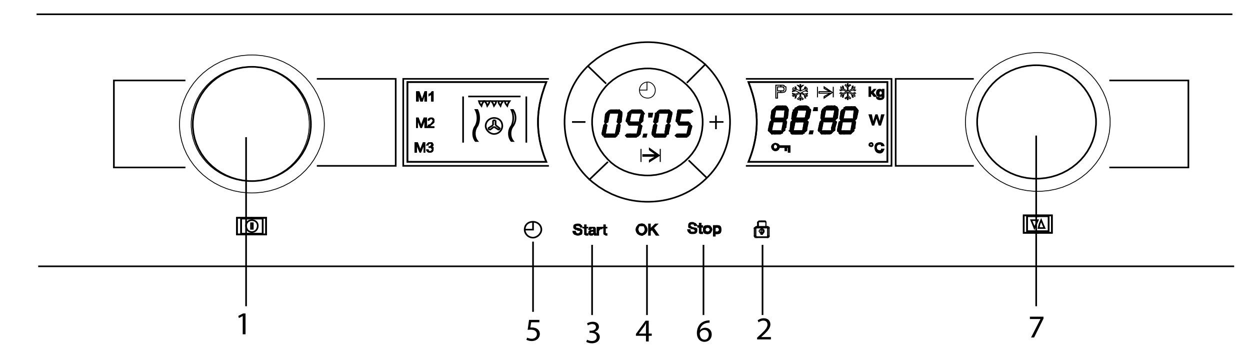
NOTA:

A tecla *Start* (Iniciar) pode ser premida em qualquer altura na sequência supramencionada, para que o forno inicie o processo de cozinhado com os parâmetros exibidos

Funções Básicas

Convecção

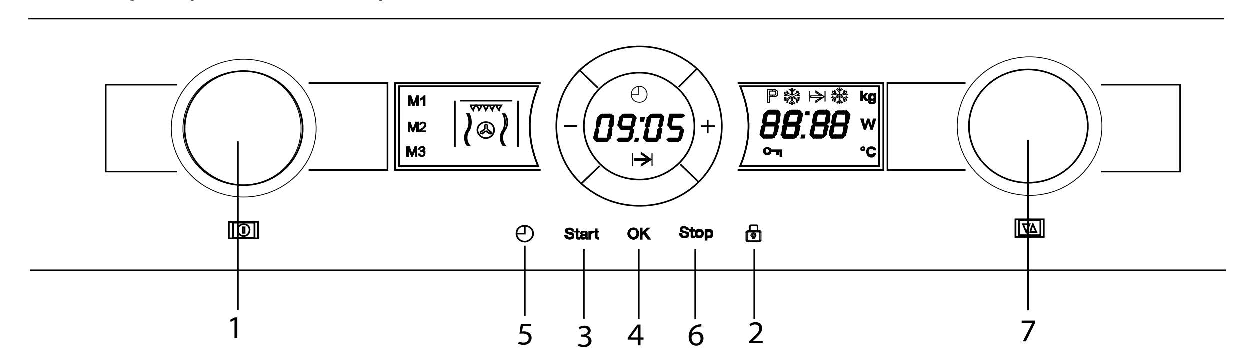
Utilizar esta função para assar alimentos.



1. Rode o botão de Seleção de Função (1) até que o símbolo da função de Convecção se acenda no ecrã esquerdo.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor e o indicador de temperatura ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a temperatura pretendida.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima a tecla *Start (Iniciar) (3)*. O forno começa a funcionar.

Microondas + Convecção

Utilizar esta função para assar rapidamente alimentos.

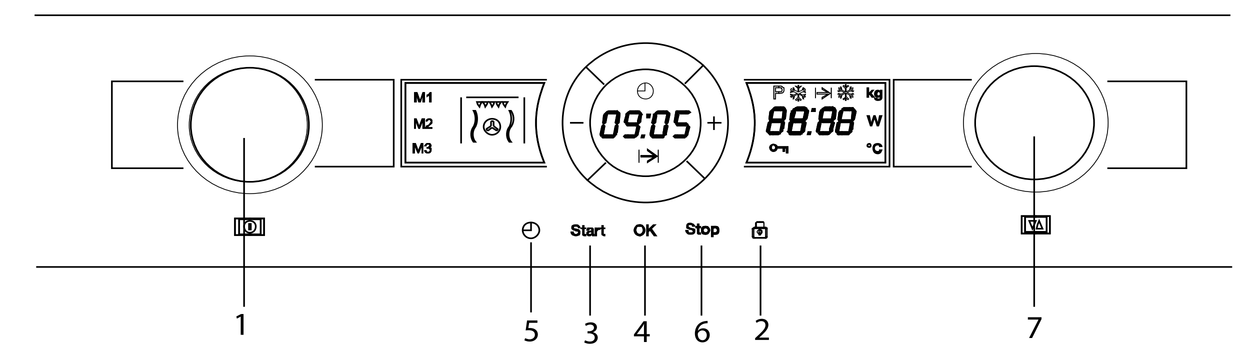


1. Rode o botão de Seleção de Função (1) até que o símbolo da função de Micro-ondas + Grelhador se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor e o indicador de potência do micro-ondas ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o nível de potência do micro-ondas. Se não rodar este botão, o forno funciona a 360 W de potência por forno defeito. A potência máxima que pode ser selecionada é de 360 W.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. O valor e o indicador de temperatura ficam intermitentes no ecrã direito. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a temperatura pretendida.
7. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
8. Prima a tecla *Start (Iniciar) (3)*. O forno começa a funcionar.

Funções Básicas

Grelhador Ventilado

Utilizar esta função para assar uniformemente e ao mesmo tempo dourar a superfície dos alimentos.

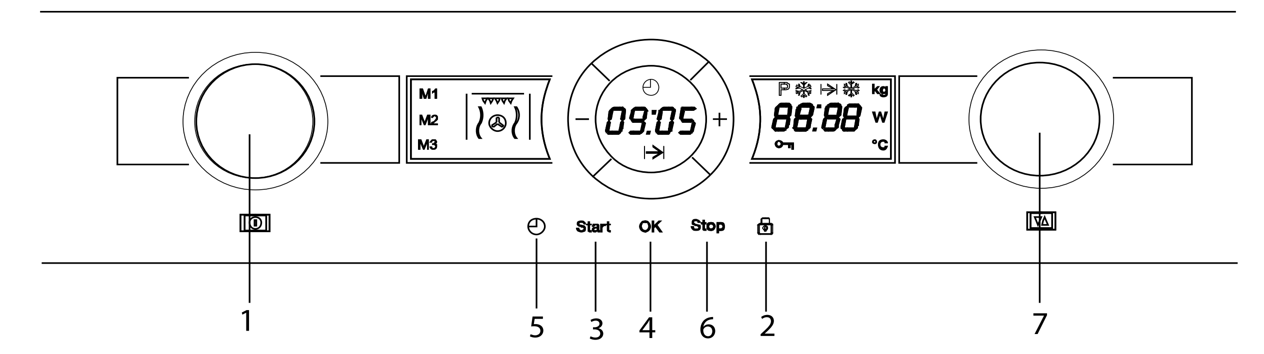


1. Rode o botão de Seleção de Função (1) até que o símbolo da função de Grelhador Ventilado.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor e o indicador de temperatura ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a temperatura pretendida.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima a tecla *Start (Iniciar) (3)*. O forno começa a funcionar.

Funções Básicas

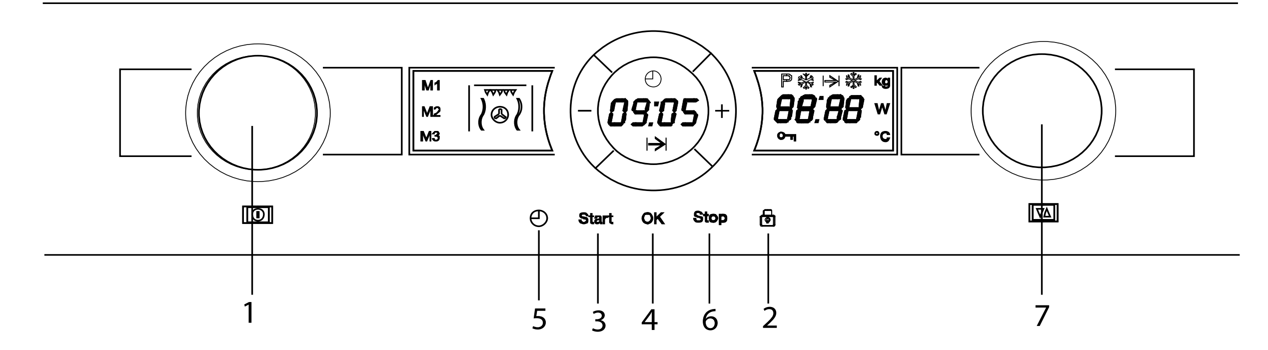
Descongelamento por tempo (manual)

Utilize esta função para descongelar rapidamente qualquer tipo de alimentos.



1. Rode o botão de Seleção de Função (1) até que o símbolo da função de Descongelação por Tempo se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã superior exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima a tecla Start *(3)*. O forno começa a funcionar.
5. Vire a comida sempre que o forno emitir um aviso sonoro e o ecrã exibir a palavra intermitente turn.

Função Memória



Definir e memorizar

1 Rode o botão de Seleção de Função (1) para a função desejada.

2 Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir os parâmetros desejados.

3 Prima a tecla Relógio (5) aproximadamente 5 segundos. O simbolo “M1” fica a piscar.

4 Rode o botão Giratório (7) para selecionar qual a memória que quer utilizar (M1,M2 ou M3).

5 Prima a tecla OK (4) para confirmar.

Selecionar a memória.

1 Rode o botão de Seleção de Função (1) para selecionar a memoria utilizada.

2 Prima a tecla Start (3). O forno começa a funcionar.

Apagar uma memória

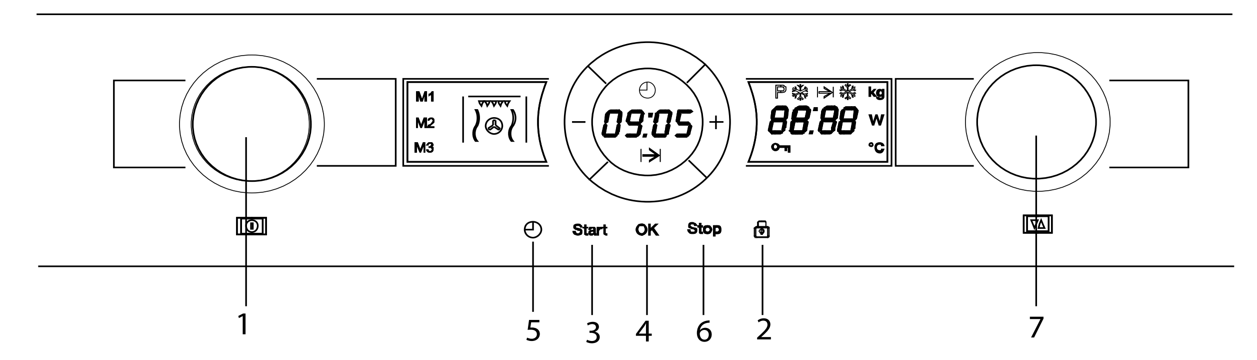
1 Com o micro-ondas em stand by rode o Seleção de Função (1) e selecione a memoria que pretende apagar.

2 Prima a tecla Relógio (5) durante 3 segundos. O dipaly potência/peso indica a mensagem “DEL” durante 3 segundos.

Funções Básicas

Descongelamento por peso (automático)

Utilize esta função para descongelar rapidamente carne, aves, peixe, fruta e pão.



1. Rode o botão de Seleção de Função (1) até que o símbolo da função de Descongelação por Peso se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exibe o tipo de comida “Pr 1” intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o tipo de comida. Se não rodar este botão, o forno funciona com o tipo de comida “Pr 1” por defeito.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor do peso da comida e o indicador de peso ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o peso dos alimentos. Se não rodar este botão, o forno funciona com 200 g por defeito.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima a tecla *Start (Iniciar) (3)*. O forno começa a funcionar exibindo o tempo restante no ecrã principal.
7. Vire a comida sempre que o forno emitir um aviso sonoro e o ecrã inferior exibir a palavra intermitente turn.

A tabela seguinte mostra os programas de descongelamento por peso, indicando os intervalos de peso, assim como os tempos de descongelamento e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo de conservação (min.)
Pr 1	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 2	Aves	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 3	Peixe	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 4	Fruta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 5	Pão	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: ver "Instruções gerais para descongelamento".

Utilizando o Prato Tostador

Normalmente quando se cozinham alimentos como pizzas ou tartes/pastéis com grill ou com microondas, a massa fica húmida. Isto pode ser evitado utilizando o prato tostador. Como a parte inferior do prato tostador atinge temperaturas altas, a parte exterior do alimento torna-se estaladiça e dourada.

O prato tostador também pode utilizado para cozinhar bacon, ovos, salchichas, etc.

NOTAS MUITO IMPORTANTES:

- Utilizar sempre luvas especiais para forno, já que o prato tostador atinge temperaturas elevadas.
- Nunca colocar o prato tostador no microondas sem bandeja.
- Não colocar recipientes no prato tostador que não sejam resistentes ao calor (por exemplo: recipientes em plástico).

Como cozinhar com o prato tostador:

1. Pré aquecer o prato tostador seleccionando a função de Microondas + Grill com tempo de 3 a 5 minutos com potência de microondas de 600W.
2. Espalhar óleo/azeite sobre o prato tostador afim de obter um bom dourado dos alimentos.
3. Colocar os alimentos directamente no prato tostador. Pode colocar alimentos congelados (como pizza congelada) sem descongelar previamente.
4. Colocar o prato tostador sobre a bandeja do forno microondas.
5. Seleccionar as funções de Microondas + Grill e o tempo de cozedura. Os Tempos de Cozedura e de Espera recomendados estão descritos na tabela seguinte.

Alimento	Peso (g)	Tempo de Cozedura (min)	Tempo de Espera (min.)	Recomendações
Pizza	200	4-5	---	O tempo de cozedura é aplicável a pizzas de massa fina. Para pizzas pré cozinhadas, aumentar o tempo entre 1 a 2 minutos.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	
Quiches e tartes	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hambúrgueres	150-200	8-10	5-8	Virar 2x
Batatas fritas de forno	400	6-8	---	Virar 1x

NOTAS MUITO IMPORTANTES:

Como o prato tostador tem uma capa anti aderente, esta pode ser danificada se for utilizada de maneira incorrecta.

Nunca cortar alimentos sobre o prato. Retirar os alimentos do prato antes de cortar.

Como limpar o prato tostador:

A melhor maneira de limpar o prato tostador é lavá-lo com água quente e detergente e enxaguar com água limpa. Não utilizar escovas ou abrasivos já que pode danificar a parte superior.

Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando uma vez a tecla **Start/Stop** ou abrindo a porta do forno.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de microondas**.
- O grelhador é desactivado mas **mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!**
- O temporizador pára e o **mostrador** indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.
3. Cancelar o processo, pressionando a tecla **Start/Stop**.

Para retomar o processo, feche a porta e prima a tecla **Start/Stop**.

Alteração dos parâmetros

Os parâmetros de funcionamento (tempo, peso, potência, etc.) podem ser alterados durante o funcionamento ou quando o processo de cozinhado está interrompido, procedendo da seguinte forma:

1. Para alterar o tempo, rode o **Botão Rotativo** em qualquer dos sentidos. O novo tempo definido é assumido imediatamente.
2. Para alterar a potência ou a temperatura,, prima a tecla de respectiva. O sinalizador respectivo fica a piscar. Altere o parâmetro rodando o **Botão Rotativo** em qualquer dos sentidos e valide pressionando novamente a tecla respectiva

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, prima a tecla **Start/Stop** durante 3 segundos.

Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **mostrador** aparece a indicação das horas.

Fim de um cozinhado

No final do processo são emitidos 3 sinais acústicos e no mostrador aparece a indicação **“End”**.

Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla **Start/Stop** seja premida.

Descongelação

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedaços de carne, porco, vitela, vaca	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 2 x
	1000	21-23	20-30	Virar 2 x
	1500	32-34	20-30	Virar 2 x
	2000	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	500	8-10	10-15	Virar 2 x
	1000	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Virar 2 x
	500	10-14	20-30	Virar 3 x
Salsicha	200	4-6	10-15	Virar 1 x
	500	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1000	20-24	20-30	Virar 2 x
	2500	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	200	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	500	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	300	8-9	5-10	Virar 1 x
	500	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 1 x
	800	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	250	8-10	10-15	
Requeijão	250	6-8	10-15	
Natas	250	7-8	10-15	

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de as consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Vire os alimentos, assim que o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: turn.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Cozinhar com microondas

Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com microondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com microondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.
- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
   - Dobro da quantidade » dobro do tempo
   - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla **START**.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar às rodelas. Tapar
Brócolos	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Cogumelos	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas. Tapar
Cenouras congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Batatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais. Tapar
Páprica	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas. Tapar
Alho-porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Chucrute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	600	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

Cozinhar com Grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

Posicione a grelha de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada Sardinha/ruivo	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Barre ligeiramente com manteiga. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie as tostas.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha. Coloque o trempe sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. Os tempos referidos são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo.

O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os mais grossos várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a grelha.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Microondas + Grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar alimentos. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam simultaneamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Massa gratinada	500	Forma baixa	400	12-17	3-5
Batatas gratinadas	800	Forma baixa	600	20-22	3-5
Lasanha	aprox. 800	Forma baixa	600	15-20	3-5
Requeijão gratinado	aprox. 500	Forma baixa	400	18-20	3-5
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 200	Forma baixa	400	10-15	3-5
Aves	aprox. 1000	Recipiente baixo e largo	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200	Malgas de sopa	400	2-4	3-5

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Tenha em atenção os tempos de repouso e vire os pedaços de aves.

Se não houver indicações em contrário, utilize o prato rotativo para cozinhar.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria (não é necessário aquecer previamente).

Assar

Tabelas e sugestões – Cozinhar carne

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Temperatura ºC	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)	Indicações
Carne de vaca estufada	1000	200	160/170	80/90	10	Recipiente sem tampa
Lombo de porco	500/600	200	180/190	35/40	10	Recipiente sem tampa
Frango, inteiro	100/1200	400	200	35/45	10	Recipiente com tampa. Colocar a parte do peito virada para cima. Não vire o alimento.
Frango, em pedaços	800	400	200	30/40	10	Recipiente sem tampa. Colocar os pedaços com pele voltados para cima. Não vire o alimento.
Pato	1500/1700	200	200	80/90	10	Recipiente com tampa. Não vire o alimento.

Conselhos sobre como assar

Vire os pedaços de carne após ter decorrido metade do tempo de cozinhado. Quando o assado estiver pronto, deixe repousar durante 10 minutos com o forno desligado e a porta fechada. Deste modo o suco da carne ficará melhor distribuído. À carne magra adicione 2 a 3 colheres de caldo de carne e aos estufados 8 a 10 colheres, de acordo com o tamanho.

A temperatura e o tempo para assar dependem do tipo de alimento e da respectiva quantidade.

Caso não haja indicação do peso do assado na tabela, opte pela indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e aumente o tempo.

Conselhos sobre o recipiente

Verifique se o recipiente cabe no interior do forno. Os recipientes de vidro devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar ou danificar-se. Use pegas para retirar o recipiente do forno.

Assar

Tabelas e sugestões – Cozinhar bolos

Alimento	Recipiente	Nível	Temperatura	Tempo (mín.)
Bolo de nozes	Forma	1	170/180	30/35
Tarte de frutas	Forma	2	150/160	35/45
Bolo de frutas	Forma com buraco no meio	1	170/190	30/45
Quiche	Forma com fecho lateral	2	160/180	50/70
Bolo simples (biscoito)	Forma com fecho lateral	1	160/170	40/45
Bolos de amêndoa	Bandeja	2	110	35/45
Folhados	Bandeja	2	170/180	35/45

Conselhos sobre as formas dos bolos

As formas mais utilizadas são as escuras em metal. Caso também utilize o microondas, use formas em vidro, porcelana ou plástico para bolos. Estas têm também de ser resistentes a temperaturas até 250ºC. Se utilizar este tipo de forma os bolos ficam menos queimados.

Conselhos sobre como cozinhar bolos

A temperatura e o cozinhado do bolo dependem da qualidade e da quantidade da massa. Na primeira vez experimente uma temperatura inferior e na próxima vez, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa permite obter um resultado mais uniforme. Coloque sempre a forma no centro da bandeja.

Sugestões de cozinhado

Como verificar se o bolo está cozido
Espete um palito na parte mais alta do bolo, 10 minutos antes de terminar o tempo de cozinhado. Se a massa não ficar pegada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo ficou muito escuro
Na próxima vez seleccione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo está muito seco
Depois do bolo estar cozinhado faça pequenos orifícios no bolo com um palito. Em seguida, regue com um pouco de sumo ou uma bebida com álcool. Na próxima vez aumente a temperatura aproximadamente 10º e reduza o tempo.

O bolo não se solta depois de o virar
Para que o bolo se solte mais facilmente da forma, depois de cozinhado, deixe arrefecer o bolo entre 5 a 10 minutos. Se ainda assim o bolo não se soltar, enfie cuidadosamente uma faca entre o bolo e a forma. Na próxima vez unte bem a forma.

Conselhos para poupar energia

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhado colocar no forno um bolo a seguir ao outro. O forno permanece quente e deste modo reduz-se o tempo de cozinhado do segundo bolo.

Preferencialmente utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas em preto, pois estas absorvem melhor o calor.

No caso dos tempos de cozinhado mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do final e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as panelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Teste à loiça

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de microondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Função grelhador

No caso da função grelhador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

Na função microondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.

- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

A tabela seguinte dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Modo de funcionamento / Tipo de loiça	Microondas		Grelhador	Microondas + Grelhador
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1)				
Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada				
Vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2)				
Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2)				
Vidrado	sim	sim	não	não
Não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2)				
Resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
Resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3)				
Filme plástico para alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal				
Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (grelha)	não	não	sim	sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do forno

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo ser reduzida a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa**.

Atenção! A limpeza deve ser efectuada com o forno desligado da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Superfície frontal

Basta limpar o forno com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois limpe o forno com um pano seco.

Nos fornos com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe no sentido horizontal sem exercer pressão sobre a superfície.

Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido, clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido porque assim é mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do forno sempre bem limpas de modo a assegurar um correcto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.

Regularmente retire o prato rotativo e o respectivo suporte e limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre o prato rotativo e ligue o forno microondas durante 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (por ex., depois de cozinhar peixe) podem ser facilmente eliminados. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Introduza uma colher de café na chávena para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos à potência máxima de microondas.

Limpeza e Manutenção do forno

Tecto do Forno

Se o tecto do forno estiver sujo, o grelhador pode ser baixado para facilitar a limpeza.

Aguarde até que o grelhador esteja frio antes de o baixar, para evitar o perigo de queimadura. Proceda da seguinte forma:

1. Rode 90º o Suporte do Grelhador **(1)**.
2. Baixe suavemente o Grelhador **(2)**. **Não use força excessiva pois pode causar danos.**
3. Depois de limpar o tecto reponha o Grelhador **(2)** no seu sítio, repetindo o procedimento inverso.

A Tampa de Mica (3) localizada no tecto deve ser mantida sempre limpa. Os restos de alimentos acumulados na tampa de mica podem causar danos ou provocar faíscas.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objectos pontiagudos.

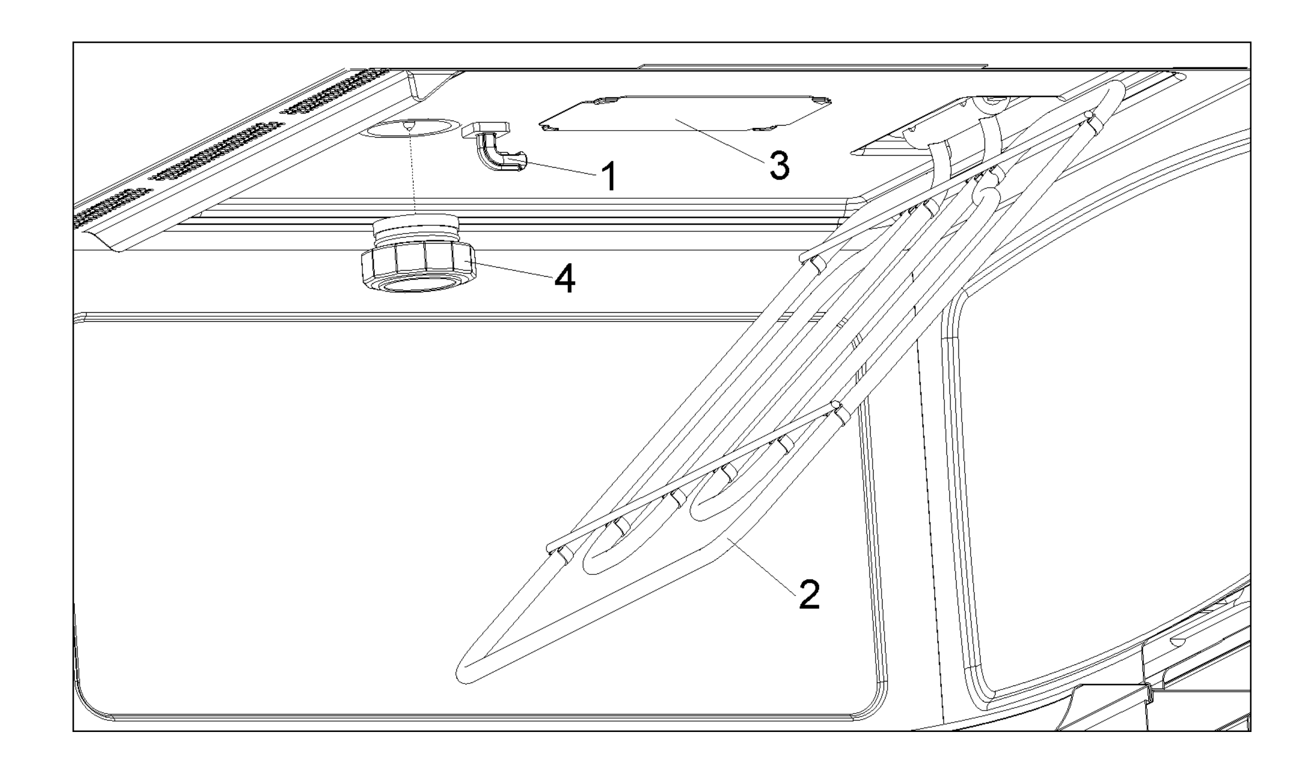
Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.

A Tampa de Vidro da Lâmpada **(4)** está localizada no tecto do forno e pode ser retirada facilmente para limpeza. Para isso desenrosque-a e limpe-a com água e detergente da loiça.

Acessórios

Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos. Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

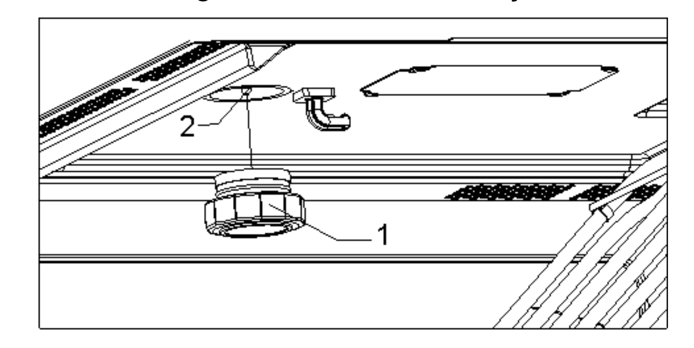
As questões seguintes podem ser corrigidas sem contactar a Assistência Técnica.

- **O mostrador está apagado!** Verificar se:
  - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas!** Verificar se:
  - O Bloqueio de Segurança está activo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona!** Verificar se:
  - A ficha está correctamente ligada à tomada.
  - O circuito de alimentação do forno está ligado.
  - A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.
  - Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.
- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos!** Verificar se:
  - Existem arcos eléctricos no interior do forno gerados por objectos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
  - A loiça entra em contacto com as paredes do forno.
  - Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente!** Verificar se:
  - Utilizou inadvertidamente loiça de metal.
  - Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
  - Colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.
- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado!** Verificar se seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado!** Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.
- **O forno funciona mas iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o forno da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desenrosque e remova a tampa de vidro da lâmpada **(1)**.
- Remova a lâmpada de halogéneo **(2)**. **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo de 12V / 10W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada directamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Enrosque a tampa de vidro da lâmpada **(1)**.
- Volte a ligar o forno à alimentação eléctrica.



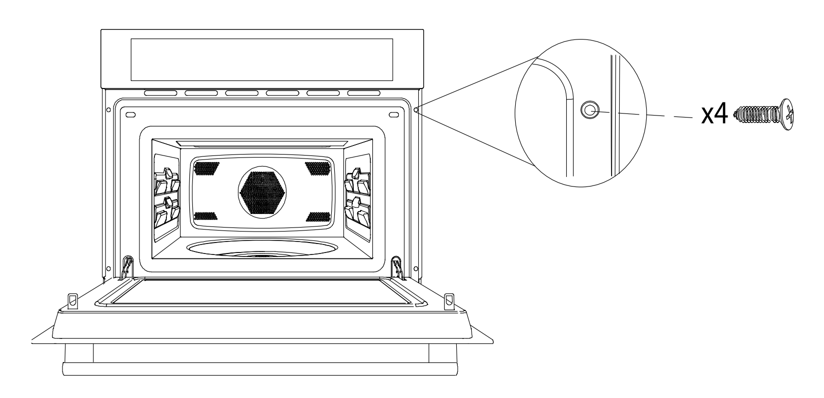
Características técnicas

Especificações

- Tensão AC.. (ver placa de características)
- Potência requerida .... 3400 W
- Potência do grelhador. .... 1500 W
- Potência convecção .... 1600 W
- Potência de saída microondas .... 1000 W
- Frequência de microondas… .... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P)... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P). .... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno. .... 32 ltr
- Peso .... 38 kg

Dimensiones de Instalación / Dimensões de Instalação

5
1,5
min. 550
558
450
560
455
446
450/520
594
22
40
5
1,5
558
450/520
22
560-568
460
520
min. 580
250 cm²
446
455
594



ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atraviese los 4 agujeros en el marco del horno.

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. “Tsarigradsko Shosse” 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â˜™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



www.teka.com

“for further information and updated contact adresses,
please refer to the corporate website”